فطيرة الكريز

المقادير

1 4/1	كوب زبد
1	كوب سكر
5	بيض
2	كوب دقيق
1	ملعقة صغيرة بيكنج بودر
4/1	ملعقة صغيرة فانليا
3/1	كوب حليب

الحشو

2	كوب كريز
2/1	كوب سكر
1	كوب حليب
2	ملعقة كبيرة نشا
2/1	كوب ماء

الطريقة

للحشو

- يُوضع الكريز مع السكر والحليب في إناء على نار متوسطة.
- يُترك حتى يبدأ في الغليان ثم تُخفف الحرارة ويُترك حتى يُنضج حوالي 10 دقائق.
- يُذاب النشا في الماء ويُضاف للخليط مع التقليب حتى يُغلظ القوام.
- يُترك ليبرد.

للفطيرة

- يُسخن الفرن على درجة حرارة 180 مئوية.
- يخفق الزبد مع السكر بواسطة مضرب كهربائي حتى يُصبح كالكريمة.
- يُضاف البيض مع الاستمرار في الخفق.
- يُخلط الدقيق مع البيكنج بودر والفانليا جيداً، ثم يُضاف تدريجياً لخليط الزبد مع العجن.
- يُضاف الحليب بالتدريج مع العجن المستمر حتى نحصل على عجين لين مطاطي.
- يُفرد نصف العجين في قالب فرن ويُضاف الحشو بحيث يُغطي العجين.
- يُفرد باقي العجين ويُغطى الحشو.
- تُخبز في الفرن لمدة 30-45 دقيقة أو حتى تمام النضج.
- تُترك لتبرد ثم تُقطع وتُقدم.